

# Menu Cena



Locanda Poncini

Cuore di Maggia

# Antipasti

*Carciofo ripieno di ricotta e verdure con salsa allo zafferano  
e umami di pomodoro*

21.-

**Mit Ricotta und Gemüse gefüllte Artischocke, dazu Safransauce und  
Tomatentropfen**

*Parmigiana di melanzane con crema di mozzarella*

18.-

**Auberginen-Auflauf mit Tomaten und Parmesan, dazu Mozzarella-Creme**

*Pasta soffiata ripiena di baccalà mantecato su crema di patata  
viola con paglia di porro*

24.-

**Pasta gefüllt mit Kabeljau auf lila Kartoffelcreme mit Lauchstroh**

*Animella e rognone trifolati su polenta bianca morbida e gocce  
di salsa verde*

24.-

**Sautiertes Kalbsbries und Nierli auf weicher weißer Polenta, mit grüner  
Soße Verfeinert**

# Primi

*Zuppa di legumi e orzo profumata al pesto con crostini di pane della Vallemaggia* 16.-

**Gersten- und Hülsenfrüchtesuppe mit Pesto aromatisiert und Croutons aus Vallemaggiabrot**

*Risotto mantecato al sedano rapa con pomodori secchi, cime di rapa e granella di nocciole* 23.-

**Cremiges Knollensellerie-Risotto mit getrockneten Tomaten, Stängelkohl und Haselnuss-Korn**

*Spaghetti alle cozze su crema di borlotti e briciole di tarallo* 23.-

**Spaghetti mit Muscheln auf Creme von Borlotti-Bohnen und Tarallo\*-Krümeln (\*Apérogebäck)**

*Pasta integrale con crema di melanzane arrostate, scaglie di ricotta e guanciale croccante* 22.-

**Vollkornnudeln an gerösteter Auberginencreme, Ricotta-Flocken und knusprigem Schweinsbäckchen**

*Pappardelle al ragù di lepore con castagne al miele* 24.-

**Pappardelle (hausgemachte Pasta) an Hasenragout mit Honigkastanien**

# Secondi

*Rösti di patate con formaggio piemontese e uova al tegamino* 32.-

**Rösti mit Piemonteser Käse und Spiegelei**

*Trancio di ombrina arrosto con purè di patate e brodo di funghi* 41.-

**Gebratenes Quaker-Steak (Umber-Fisch) mit Kartoffelstock und Pilzbouillon**

*Fritto misto di mare con patate fritte e salsa tartara* 43.-

**Gemischte frittierte Meeresfrüchte mit Pommes Frites und Tartarsauce**

*Puntine di maiale iberico laccate al miele con patate country* 34.-

**Schweinerippchen an Biermarinade mit Pommes frites**

*Rib eye di manzo alla piastra con gateau di patate e verdura* 46.-

**Gegrilltes Rinder-Rib-Eye mit Kartoffel-terrinen und Gemüse**

# La Tradizione

*Tagliere di affettati* 20.-  
**Kaltes tessiner Fleischplättli**

*Tagliere misto di affettati e formaggio* 26.-  
**Aufschnitteller mit Käse**

*Formaggio dell'alpe Vallemaggia con marmellata fatta in casa* 14.-  
**Vallemaggia Alpenkäse mit hausgemachte Marmelade**

*Brasato di manzo con tagliatelle fatte in casa* 33.-  
**Rindsbraten mit hausgemachten Nudeln**

*Ossobuco di vitello con risotto allo zafferano* 41.-  
**Ossobucco vom Kalb serviert mit Safranrisotto**

*Tartare di Fassona piemontese al coltello con burro e pane tostato*  
**Rindertartar mit Butter und geröstetes Brot**

*200g* 33.-

*300g* 39.-

*400g* 44.-

# Insalate

<i>Insalata verde</i> <b>Grüner Salat</b>	7.50
<i>Insalata mista</i> <b>Gemischter Salat</b>	9.50
<i>Verdure grigliate miste</i> <b>Gemischtes Grillgemüse</b>	14.-

# Menù Bambini

<i>Pasta corta al pomodoro</i> <b>Teigwaren mit Tomatensauce</b>	11.-
<i>Pasta corta al pesto</i> <b>Teigwaren mit Pesto</b>	11.-
<i>Impanata di maiale con patatine fritte</i> <b>Schweinschnitzel milanese Art mit Pommes Frites</b>	17.-

# Dessert

*Torta di castagne*

8.-

**Kastanienkuchen**

*Tortino caldo al cioccolato con gelato alla nocciola*

14.-

**Heißer Schokoladenkuchen mit Haselnussglacé**

*Millefoglie di mandorle con spuma di cioccolato bianco e*

*kiwi marinato*

13.-

**Blätterteiggebäck mit Mandeln, dazu weißes Schokoladenmousse und marinierte Kiwi**

*Crème caramel*

8.-

**Caramelcrème**

# Bevande

Acqua minerale 0,3l	3.80
Acqua minerale 0,5l	5.50
Acqua minerale 1l	8.-
Coca-Cola	4.20
Coca-Cola zero	4.20
Gassosa (limone-mandarino-lampone)	4.20
Rivella (rossa-blu)	4.20
Aranciata dolce	4.20
Aranciata amara	4.20
Acqua tonica	4.20
Bitter lemon	4.20
Chinotto	4.20
Tè freddo (limone-pesca) 3dl	3.60
Succo di frutta (pesca-pera-arancia-ananas)	4.20
Succo di mela "Shorle"	4.20
Sciroppo	2.-



# Aperitivi

<i>Crodino</i>	4.-
<i>Sanbitter (BIANCO-ROSSO)</i>	4.-
<i>Campari soda</i>	5.50
<i>Campari orange</i>	7.50
<i>Aperol spritz</i>	7.50
<i>Negroni</i>	8.50
<i>Americano</i>	7.-
<i>Hugo</i>	7.50
<i>Campari spritz</i>	8.-

# Birre

<i>Alla spina: Appenzeller Säntis Kristall Spezial</i>	
<i>0,2l</i>	3.20
<i>0,3l</i>	4.30
<i>0,5l</i>	6.50
<i>Appenzeller Weizenbier 50cl</i>	7.-
<i>Sonnwendlig (analcobica) 33cl</i>	4.50
<i>Ciao Beer della Vallemaggia Bionda 33cl</i>	6.-
<i>Ciao Beer della Vallemaggia Ambrata 33cl</i>	6.-

# Caffetteria

<i>Espresso</i>	2.40
<i>Espresso macchiato/creme</i>	2.60
<i>Espresso corretto</i>	3.70
<i>Espresso decaffeinato</i>	2.50
<i>Tazza grande</i>	3.20
<i>Tazza grande macchiato/creme</i>	3.40
<i>Caffè d'orzo</i>	2.50
<i>Caffè al ginseng</i>	2.60
<i>Cappuccino</i>	4.-
<i>Latte macchiato</i>	4.20
<i>Latte bianco</i>	2.50
<i>Cioccolata densa</i>	4.50
<i>Cioccolata con panna</i>	5.-
<i>Irish coffee</i>	12.-
<i>Caffè shakerato</i>	3.50
<i>Caffè shakerato corretto</i>	4.50
<i>Tè caldo/Tisane</i>	3.-
<i>Caotina/Ovomaltina</i>	4.20

# Amari & Liquori

<i>Nocino/Limoncino</i>	5.-
<i>Grappa di uva americana della Vallemaggia</i>	7.-
<i>Grappa di Merlot "Vecchio Rovere"</i>	8.-
<i>Grappa di Moscato</i>	7.-
<i>Grappa di Pinot nero</i>	8.-
<i>Vecchia Romagna</i>	6.50
<i>Mirto di Sardegna</i>	6.50
<i>Sambuca</i>	6.50
<i>Amaretto Disaronno</i>	6.50
<i>Baileys</i>	6.50
<i>Braulio</i>	6.50
<i>Montenegro</i>	6.50
<i>Averna</i>	6.50
<i>Ramazotti</i>	6.50
<i>Appenzeller Alpenbitter</i>	6.50
<i>Fernet Branca</i>	6.50
<i>Branca Menta</i>	6.50
<i>Jägermeister</i>	6.50
<i>Cynar</i>	6.50
<i>Amaro del Capo</i>	6.50